

DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, R. 2008. Pengolahan dan Pengawetan Ikan. Bumi Aksara. Jakarta. Hal 120 – 133.
- Ahyari, A. 2002. Manajemen Produksi Perencanaan Sistem Produksi Buku Edisi Keempat. BPFE UGM. Yogyakarta.
- Akbarsyah, T. M. I. 2006. Studi Proses Pengalengan Ikan Tuna Albakora (*Thunnus alalunga*) dan Pemanfaatan Limbahnya Menjadi Abon Ikan di PT Bali Maya Permai Negara Bali. Sekolah Tinggi Perikanan. Jakarta.
- Akhmadi, Y.N. 2006. Aplikasi Bagan Kendali Proses Berdasarkan Tingkat Residu Chloramphenicol pada Daging Rajungan di PT. Mina Global Mandiri Purwakarta. Skripsi. Institut Pertanian Bogor, Bogor. Hal 1-24.
- Al-Rimawi, K and M. Khoraf. 2011. Analysis of Chloramphenicol and Its Related Compound 2-Amino-1-(4-nitrophenyl)propane-1,3-diol by Reversed-Phase High Performance Liquid Chromatography with UV Detection. Faculty of Science and Technology Al-Quds University. Palestine, 1 (2011): 1-2.
- American Meat Institute Foundation. 1994. HACCP The Hazard Analysis Critical Control Point in The Meat and Poultry Product. The American Institute Foundation. Washington DC. P 1-5.
- Balai Bimbingan dan Pengujian Mutu Hasil Perikanan. 1995. Laporan Pengembangan Pengolahan Kepiting Bakau dan Rajungan. Direktorat Jenderal Perikanan. Jakarta.
- Bryan, F. L. 1995. Analisis Bahaya dan Pengendalian Itik Kritis. Jakarta : Depkes RI : Diterjemahkan Oleh Ditjen PPM dan PLP.
- Codex (Joint FAO/WHO Food Standard Programme, Codex Alimentarius Commission). 2009. Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP). System and Guidelines For its Application.
- Darajati, W. 2004. Strategi Pengelolaan Wilayah Pesisir dan Kelautan Secara Terpadu dan Berkelanjutan. Makalah Sosialisasi Nasional MFCDP, 22 September 2004. Jakarta. Hal 7
- Elly, A.R. 2007. Kadar Sisa Chlorine dan Kandungan E.coli Air PT Dream Sukses Airindo (DAS). Skripsi. Universitas Airlangga. Surabaya.

- Fakhmi A, R. Arif dan R. Lely. 2014. Desain Sistem Keamanan Pangan Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) pada Proses Produksi Gula PG. Kebon Agung Malang. Jurnal Rekayasa dan Manajemen Sistem Industri, (2) : 6
- Fatmati. 2009. Kelimpahan Relatif dan Struktur Ukuran Rajungan di Daerah Mangrove Tekkolabua Kabupaten Pangkep. Makasar : Skripsi Jurusan Perikanan Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan Universitas Hassanudin
- Gaspersz, V. 2003. Metode Analisis Untuk Peningkatan Kualitas. Jakarta. PT. Gramedia Pustaka Utama. Cetakan Kedua.
- Gunawan, I. 2010. Mempelajari Pengaruh Penundaan Proses Pengolahan Rajungan (*Portunus Pelagicus*) Terhadap Mutu Daging Rajungan di PT Phillips Seafood Indonesia. Bogor : Skripsi Fakultas Teknologi Pangan dan Gizi Institut Pertanian, Hal 89.
- Ibrahim, R dan E. Nurcahya. 2008. Pendinginan Ikan Bandeng (*Chanos chanos* Forsk) dengan Es Air Laut Serpihan (SEA WATER FLAKE ICE) dan Analisis Mutunya. Jurnal Saintek Perikanan (2) : 27-32.
- Immai, M. 1994. Kaizen (Kunci Sukses Jepang dalam Persaingan). Jakarta. PT. Pustaka Binnaman Pressindo. Cetakan Ketiga.
- International Meat Polutry HACCP and Alliance. 1996. Generic HACCP Model for Polutry Slaughter. The International Meat and Polutry HACCP Alliance. Kansas City, Missouri. P : 2-5.
- Juff, H dan H. Deeth. 2007. Scientific Evaluation of Pasteurisation For Pathogen Reduction in Milk Production. Food Standards Australia, Zealand. Hal 84-85.
- Juwana, S dan R. Kasijan. 2000 . Rajungan, Perikanan, Cara Budidaya dan Menu Masakan. Djambatan. Jakarta.
- Koswara, S. 2009. HACCP dan Penerapannya Pada Produk Bakteri
- Moeljanto. 1992. Pengawetan dan Pengolahan Hasil Perikanan. Swadaya. Jakarta, Hal 29.
- Moosa, M K. 1980. Beberapa Catatan Mengenai Rajungan dari Teluk Jakarta dan Pulau-Pulau Seribu. Jakarta : Sumberdaya Hayati Bahari, Rangkuman Beberapa Hasil Penelitian Pelita II, 1980. LON-LIPI Hal 57-59

- Murdiati, T. B., A. Priadi., S. Rachmawati dan Yuningsih. 2004. Susu Pasteurisasi dan Penerapan HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point). JITV. 9 (3) Hal 172-180.
- Murniyati, A.S. dan Sunarman. 2004. Pendinginan Pembekuan dan Pengawetan Ikan. Jakarta 97 : Kanisius. Hal 13-17
- Murniyati, S. 2000. Pendinginan, Pembekuan dan Pengawetan Ikan . Yogyakarta : Kanisius. ISBN 976-672-1.
- Nurhayat, A. 2015. Analisis Potensi Lestari Perikanan Tangkap di Kawasan Pangandaran . s.l. : Jurnal Akuatika 4, 2015. (2): Hal 195-209.
- Nurrahmi, D H. 2009. Analisa Bahaya dan Titik Pengendalian Kritis pada Penanganan Udang Kupan Mentah Beku di PT Adijaya Guna Satwatama Cirebon Jawa Barat. Jatinagor : Skripsi Program Studi Perikanan Universitas Padjajaran.
- Prianto, E. 2007. Peran Kepiting sebagai Spesies Kunci (Keystone Spesies) pada Ekosistem Mangrove. Banyuasin : Prosiding Forum Perairan Umum Indonesia IV, 2007.
- Putra, T T. 2000. Production Standart Operational Procedure Canned Crab Meat. Cirebon : PT Tonga Tiur.
- Ropkins, K and A. J Beck. 2000. HACCP in the Home : a Framework for Omproving Awareness of Hygiene and Safe Food Handling with Respect to Chemical Risk. s.l. : Trends in Food Science & Technology, 2000. 11: Hal 105-114.
- Saputra, S W. 2009. Buku Ajar Berbasis Riset Dinamika Populasi Ikan. Semarang. Badan Penerbit Universitas Dipenogoro.
- Suwaransi, S., Keerathuviriyaporn, S., Sophongphong, K., Brilliantes, S. dan Limpus. 1995. Canned Tuna Quality Management Manusl. Asean Canada Fisheries Post-Harver Technology Project-Phase II. Depatremen Of Fisheries. Bangkok. Hal 203.
- Srijanto, B. 2003. Kajian Pengembangan Teknologi Proses Produksi Kitin dan Kitosan Secara Kimiawi. s.l. : Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia Indonesia 2003, 2003. Volume I, Hal F01-1 - F01-5
- Tahapari, E, Sularto dan W. Hadi. 2007. Hasil Riset Budidaya Ikan Patin Makalah Disampaikan Pada Acara Lokakarya Hasil Riset Tanggal 12 Desember 2007. 2007. 14 pp
- Thaheer, H. 2005. Sistem Manajemen HACCP. Jakarta : Bumi Aksara

- Van der Spiegel, M., P.A, Luning, G.W Ziggers, and W.M.F Jongen. 2003. Towards a Conceptual Model to Measure Effectiveness of Food Quality Systems. s.l. : Trends in Food Science & Technology, 2003. 14 hal : 424-43
- Wallace, T. and T. Williams. 2001. Pre-requisites: A Help Or a Hindrance to HACCP. Food Control 12: Hal 236-245.
- Windika, U. 2007. HACCP Based Integrated Quality Management Program Pasteurized Crab Meat. Semarang